

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hachi**

Adresse Rosenvængets Allé 2, kld.

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 35987592

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-04-2022	
Dato 27-09-2018	
Dato 30-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for fødevarer på køl og frost. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende indfrysning af fersk fisk, samt for opvarmning. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Køleborde i diskområde fremstår i samtlige tætningslister og områder hvor låger lukker i, med sorte/hvidlige ansamlinger af formodet skimmel. Tætningsliste i køleskab i produktionsområde fremstår med snavsede og hvidlige skorper. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan jeg godt se - vi gør det rent med det samme. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Diskområde og baglokaler, herunder yderdøre og vinduer.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hachi**

Adresse Rosenvængets Allé 2, kld.

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 35987592

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for indfrysning af fersk fisk og opvarmning.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for aktiviteterne varemottagelse og opbevaring. Virksomheden modtager og opbevarer kølepligtige fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får lavet en fuld risikoanalyse. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen egenkontrolprocedurer for kritiske aktiviteter, herunder bla. indfrysning af fersk fisk og opvarmning. Virksomheden har udpeget begge aktiviteter som kritiske kontrolpunkter som skal være i styring. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Vejledt virksomheden om generelle regler for risikoanalyse og egenkontrol, samt konkret vejledt om at skabeloner til risikoanalyse og egenkontrolprogrammer kan findes på www.fvst.dk, og om digitale løsningsmuligheder. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: fersk laks jf. faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer iflg. www.virk.dk, samt virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

22-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk